mo se fanno le amandole/ & poi le mutti a-
bollire in bon brodo Et quando ti pareno
cotte mette cō esse vn pocho di petrosillo
& menta battuta facendogli bollir etiādio
de bona carne salata Et questa menestra vo-
le esser vnpocho verde ch par piu bella/
Et simelmente poi far ipeselli/ & ogni ale
leghume fresco/ Ma notta ch no uoleno
esser mōdati collacqua calda como le faui/
Ma lasali pur cosi con quella sua scorza sottile.

Verzuse in quadragesim-

Er farne dece menestre/ Piglia vna libra
& meza damandole mondate i acqua te-
pida/ & pistale molto bene como e dicto
di sopra mettendogli vn pocha dacqua fresca
per ch no facciano olio/ Et piglia vna mol-
lucha di pane bianco & mittila amoglio
i bono agresto/ Et poi piglia le sopra dicte
amandole/ & la mollutha/ & del sucho da-
ronci/ & dellacqua rosa & di stempera
i seme tucte queste cose/ agiungendoui
vna oncia de cinamomo/ & vna libra
di Zuccharo fino Et passa ogni cosa i seme
pe lastamegnia facendo questa cōpositione
gialla cō vn pocho di Zafrano/ Poi la mit-
terai a bollire i vna pignacta di scosta dal
focho/ Et guarda no piglie fumo voltādo-
la spesso colcocchiaro/ Et vole bollir vna x
otto ua dora uel circha.

Brancho mangiare in quadragesima.

Er farne dece menestre/ Pigliarai vna libra
& meza damandole mondate & pista molto
bene como e dutto di sopra/ & habi vna mol-
lucha di pane bianco mollata i brodo biā-
cho di pesselli/ Et no hauendo pselli poi sop-
plir cō altero brodo/ facendo bollir i lacqua
vn pane bianchissimo per spacio di meza
hora/ mettendo amoglio la dutta mollucha
in questo brodo/ Poi habi qualch bon pesce
di mar/ ò bon luccio dacqua dolce cotto al-
lesso/ Et de la polpa loro piu soda & piu biā-
cha ne prenderai meza libra/ & pistala mlto
bene con le amandole & mollucha/ & con
vn pocho di brodo/ & del sucho daranci/ &
non hauendoni sopplirai cō vn pocho digresto
agiungendoui dellacqua rosata/ & meza x
libra di zenzeuero mondo/ cō otto oncie
di zuccharo/ Et queste cose tucte stēperate
in seme passate per lastamegnia le metterai
accocer in vna pignatta per vna ottaua
dora discosta dal focho ch non piglie fume
& di continuo le menarai colcocchiaro.

Pesolli in quadragesima

Oterai simelemente far li pesselli cō lacte de-
amandole in tempo quatragesimale como
se dicto di sopra in questo capitolo del biā
cho magnar.

Herbe con laste damandole.

Abi le hēbe & falle bollir in prima vn pocho i
lacqua/ laqual deue bollire quando gli le metti
Et poi le taua for/ & pomle sopra vna tauo-